

## Rezept

# Birnen-Senf-Confit

Ein Rezept von Birnen-Senf-Confit, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>2 kg</b> Birnen (z.B. Williams Christ)	<b>700 g</b> Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)
<b>200 g</b> gelbe Senfkörner	<b>200 ml</b> Aceto balsamico
<b>2 TL</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 1 g F, 9 g KH

## Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln, putzen und in 0,5 cm große Stücke schneiden, 1,7 kg abwiegen. Birnenstücke mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben, über Nacht ziehen lassen.
2. Senfkörner im Blitzhacker fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Essig mit 200 ml Wasser und Salz zum Kochen bringen und über die Senfkörner gießen, 15 Min. quellen lassen.
3. Die Birnenmischung zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. sprudelnd kochen lassen. Senfmischung zugeben und weitere 2-3 Min. kochen. Gelierprobe machen.
4. Das Confit mit Salz und Essig abschmecken und kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.